

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年  
11月20日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	乳酸菌de発酵トマト 濃縮飲料ドリンク					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 <small>(6月~10月加工仕立て)</small>		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4517302002213		
内 容 量	200 g		希望小売価格	税抜	¥1,800	税込(切捨) 税率 8% ¥1,944
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	常温		
発注リードタイム	最短3日。在庫無い場合約20日		販売エリアの制限	◎無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	希望数	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 26.5 39.0 29.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)    健康補助食品GMP(原材料・製品ともに)、清涼飲料水製造許可、瓶缶詰製造許可、菓子製造許可 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000					

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) → <b>インターネット通販</b>
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好みのドリンクなどで割って飲める濃縮タイプです。炭酸でわったり果物入れたりカクテルにしたり焼酎でわりなど楽しんで飲めます。・オリジナルスムージーに配合することでより美容ドリンクがパワーアップします。・短期集中でもっと綺麗になりたい！と願う時に。・食欲がない時や、気分が優れない時の栄養補給の一つに。・ダイエットをしている方の暴飲暴食防止に。
商品特徴	【信州郷土食認定品】信州長野県産のトマトを乳酸菌で発酵させたトマト発酵液を主原料とした発酵飲料です。発酵から製品化まで自社長野県信濃町の意工場で一貫製造。発酵に使う乳酸菌は大学研究開発の特殊生の乳酸菌。最終製品にはより健康美容のお役にたてるよう特許取得済み乳酸菌配合。アレルギーや腸内環境、乾燥肌や眠りなどサポートしより一層の生活の質の向上と健康維持増進に。【産学連携】【ながの加工食品マイスター監修】

## 商品写真



改良中のため、デザインはイメージです  
12月に改良予定です、

商品名 乳酸菌de発酵トマト 濃縮飲料

名称	清涼飲料水
原材料名	オリゴ糖、濃縮トマト乳酸菌発酵物、乳酸菌末(デキストリン、乳酸菌(殺菌))、唐辛子抽出物
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け常温で保存してください
製造者	パワフル健康食品株式会社 長野県上水内郡信濃町 平岡215-1


**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

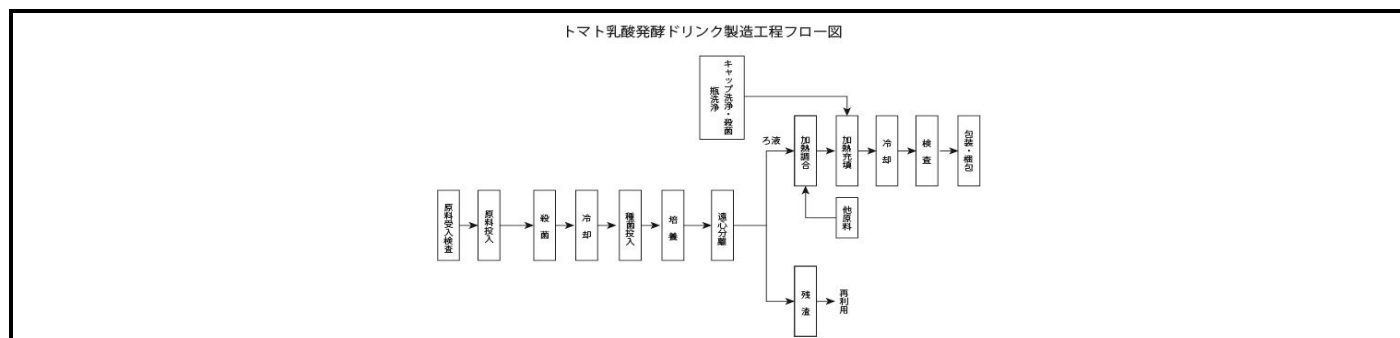
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

○承諾

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	パワフル健康食品株式会社		
年 間 売 上 高	7億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	50名
代 表 者 氏 名	中田福佳		
メ ッ セ ー ジ	創立35年、健康食品の総合受託メーカーとして健康食品を作っております。自社ブランドはトマト発酵物の他、霊芝、姫マツタケなど。自社研究室を設置し常に試作開発を行っている他、原料の受け入れから製品出荷まで管理しております。食品マネジメントシステムISO22000の他、健康補助食品GMP、原材料GMP、製品GMPを取得し管理体制は万全のもと製造しております。すべてはお客様の笑顔と健やかな毎日をすごしてもらえるために。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.pawafuru.co.jp">http://www.pawafuru.co.jp</a>		
会 社 所 在 地	〒 389-1315	長野県上水内郡信濃町大字平岡215-1	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	中田やえ子	E - m a i l	<a href="mailto:nakada@pawafuru.co.jp">nakada@pawafuru.co.jp</a>
T E L	026-255-5581	F A X	026-255-6733

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	自社研究室にて原料受け入れから製品出荷まで微生物検査を行っています			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品安全マネジメントシステムISO22000・健康補助食品GMP・原材料GMP、製品GMP認証取得済みのため社員一環で管理体制をとっております。社内研修あり			
	従業員の管理	食品安全マネジメントシステムISO22000・健康補助食品GMP・原材料GMP、製品GMP認証取得済みのため社員一環で管理体制をとっております。社内研修あり			
	施設設備の管理	食品安全マネジメントシステムISO22000・健康補助食品GMP・原材料GMP、製品GMP認証取得済みのため社員一環で管理体制をとっております。社内研修あり			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中田福佳	連絡先	026-255-5581
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	食品安全マネジメントシステムISO22000と健康補助食品GMPなどに沿い問題あ多彩はどここが問題かすぐに解明できる体制をしております。部署から工場長、社長へと連絡連携あり。PL保険加入済み			

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年  
11月20日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	乳酸菌de発酵トマトソース							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 <small>(6月~10月加工仕立て)</small>		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	1年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4517302002237			
内 容 量	132g (12g × 11本)		希望小売価格		税抜	¥1,800	税込(切捨) 税率 8%	¥1,944
1ケースあたり入数	30箱		保存温度帯		常温			
発注リードタイム	最短3日。在庫無い場合約20日		販売エリアの制限		◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	希望数	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
							27.0	34.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)    健康補助食品GMP(原材料・製品ともに)、清涼飲料水製造許可、瓶缶詰製造許可、菓子製造許可 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000							

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) → <b>インターネット販売</b>
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 30代~50代の美容と健康に気を遣う女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・食塩不使用。ケチャップよりも甘くなくお肉やチーズ・卵料理に添えることで美味しさアップできます ・ミネストローネなどスープに入れるとより健康スープに。ピザソースやローストビーフのソース替わりに。
商品特徴	【信州郷土食認定品】信州長野県産のトマトを乳酸菌で発酵させたトマト発酵食品を主原料としたソース食品です。発酵から製品化まで自社長野県信濃町の意工場で一貫製造。発酵に使う乳酸菌は大学研究開発の特殊生の乳酸菌。最終製品にはより健康美容のお役にたてるよう特許取得済み乳酸菌配合。アレルギーや腸内環境、自律神経系の緩和サポートします【産学連携】【ながの加工食品マイスター監修】

## 商品写真

お肉料理をさっぱり食べれる万能ソース

乳酸菌 de 発酵トマトソース (ケチャップ風)

1包に436億個の乳酸菌

いつものケチャップ・ソースに加えるだけでも

商品名 乳酸菌de発酵トマトソース

名 称	ケチャップ風調味料
原材料名	濃縮トマト乳酸菌発酵物、オニオンペースト、黒糖、りんご果汁、昆布末、乳酸菌末(デキストリン、乳酸菌(殺菌))、寒天末、酵母エキス
内 容 量	132g(12g×11包)
賞味期限	枠外側面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
製 造 者	パワフル健康食品株式会社 長野県上水内郡信濃町平岡215-1

**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

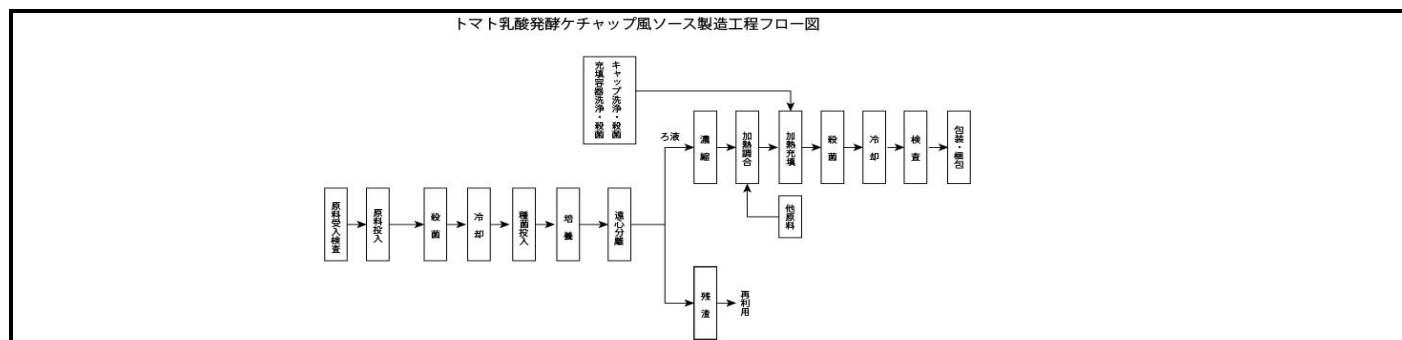
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

○承諾

■ 出展企業紹介

出展企業名	パワフル健康食品株式会社		
年間売上高	7億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	50名
代表者氏名	中田福佳		
メッセージ	<p>創立35年、健康食品の総合受託メーカーとして健康食品を作っております。自社ブランドはトマト発酵物の他、靈芝、姫マツタケなど。自社研究室を設置し常に試作開発を行っている他、原料の受け入れから製品出荷まで管理しております。食品マネジメントシステムISO22000の他、健康補助食品GMP、原材料GMP、製品GMPを取得し管理体制は万全のもと製造しております。すべてはおお客様の笑顔と健やかな毎日をすごしてもらえるために。</p>		
ホームページ	<a href="http://www.pawafuru.co.jp">http://www.pawafuru.co.jp</a>		
会社所在地	〒 389-1315	長野県上水内郡信濃町大字平岡215-1	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	中田やえ子	E-mail	<a href="mailto:nakada@pawafuru.co.jp">nakada@pawafuru.co.jp</a>
TEL	026-255-5581	FAX	026-255-6733

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	自社研究室にて原料受け入れから製品出荷まで微生物検査を行っています			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品安全マネジメントシステムISO22000・健康補助食品GMP・原材料GMP、製品GMP認証取得済みのため社員一環で管理体制をとっております。社内研修あり			
	従業員の管理	食品安全マネジメントシステムISO22000・健康補助食品GMP・原材料GMP、製品GMP認証取得済みのため社員一環で管理体制をとっております。社内研修あり			
	施設設備の管理	食品安全マネジメントシステムISO22000・健康補助食品GMP・原材料GMP、製品GMP認証取得済みのため社員一環で管理体制をとっております。社内研修あり			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中田福佳	連絡先	026-255-5581
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	食品安全マネジメントシステムISO22000と健康補助食品GMPなどに沿い問題あ多彩はどかが問題かすぐに解明できる体制をしております。部署から工場長、社長へと連絡連携あり。PL保険加入済み			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。